

Martínez Sáez Selección

VARIEDAD: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

FECHA DE RECOLECCIÓN: Recogida de la uva de madrugada a finales de Septiembre.

TIPO DE VINO: Tinto Crianza.

ELABORACIÓN: Uva procedente de viñedo propio. Los procesos de Fermentación y Crianza se realizan por separado hasta el momento de su Coupage. Fermentación por el Método Ganimede a Temperatura Controlada. La fermentación maloláctica se realiza en roble. El tiempo total de Crianza en Roble Francés es de 14 meses.

NOTA DE CATA: Rojo picota intenso de capa alta con ribete rubí. Densa lágrima ligeramente coloreada.

En nariz predomina la elegancia. Finos aromas de fruta negra madura se funden con los toques especiados e importantes notas balsámicas. De fondo aparecen recuerdos de chocolate y minerales (pizarra) que completan una compleja fase olfativa.

Elegante amplitud en boca. De inicio se marca una sutil tanicidad en perfecto equilibrio con la acidez. Es carnoso, bien estructurado y posee un amplio recorrido. El final de boca es intenso y persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO: Por su carnosidad acompaña muy bien a carnes rojas y de caza, así como guisos, asados, embutidos y quesos curados. Temperatura de consumo idónea entre 12 y 18° C.

PREMIOS:

- > **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas

VARIETY: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon and Syrah.

DATE OF HARVEST: Taking place early in the morning at the end of September

WINE TIPE: Red Crianza

ELABORATION: Grapes from our own vineyards. Fermentation and Aging processes are carried out separately until Coupage. Ganimede System with Temperature – controlled fermentation. Malolactic fermentation takes place in oak. Aging 14 months in French oak barrels.

FLAVOUR: Intense cherry red high layer with Ruby. Dense light colored teardrop.

Elegant Nose. Delicate ripe black fruit aromas blend with spicy hints and balsamic notes. There are also important dairy touches. Reminders of chocolate and minerals complete the complex smelling phase.

On the palate the wine has an elegant fullness. It shows a tannin balance with the acidity. It is fleshy and well – structured. It has a long-lasting and intense finish.

FOOD PAIRING: For its fleshiness is an ideal wine to accompany red meats, game, stews, roasts, cured pork products and cured cheese. Ideal serving temperature between 12° and 18°C.

AWARDS:

- > **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**
Best Bottle of Wines. First Prize.

